ユーザー訪問

# 学校給食のデザートを福島から全国へ

## トーニチ株式会社

冷蔵倉庫業「東日本冷蔵株式会社」として昭和37年に設立。平成11年、新工場建設を機に「トーニチ株式会社」に社名を変更しました。「東北で収穫されたフルーツを中心に使用して、アイスやゼリーなどのデザートに加工。学校給食を通して全国の子どもたちに届けています。近年は、高齢者のためのデザートも開発。少ない量で、たんぱく質やビタミンが摂取できるプリンやゼリーを製造し、病院や老健施設に納品しています」と言うのは、岸秀樹社長。

### 原料水はすべて水道水

工場では、水道水と井戸水を使い分け、機械などの洗浄には井戸水を使っていますが、製品の原料水はすべて水道水。かき氷やゼリーをつくるにはたくさんの水道水を使用します。「水の味も商品価値を左右します。福島の工場で作られた商品はお客さまからご好評をいただいております。多分、水自体がおいしいからなのでしょうね」。

阿武隈川から摺上川ダムの水になって冷たくなったことを実感しているという工場のみなさん。「冷凍の原料が流水でなかなか溶けなくて困るほどです」とほほ笑みます。

### おいしい水でおいしいデザートづくり

北海道から沖縄まで全国へ流通し、高い評価を得ている「トーニチ」のデザート。そのおいしさに、モンドセレクション最高金賞を受賞した「ふくしまの水」がお役にたてればうれしいですね。

平成22年よりISO22000を導入。今年度中には、FSSC22000を導入予定、フードディフェンスをさらに強化。

焼き菓子の生産も開始。さらなる新商品の開発に取り組んでいます。

この日は、東北産の白桃をコンポートしたフローズンフルーツを製造中。

「トーニチ」で製造しているフローズンフルーツやゼリー。今後は、インターネット販売もスタートする予定です。

トーニチ株式会社
福島市瀬上町字新田中通1-3
TEL:024-552-2161